AMASSADEIRA ESPIRAL

AMASADORA ESPIRAL

MES-25 SS
MES-40 SS

Gastromaq®
G.PANIZ

Manual de Instrução

Manual de instrucción

e

y

Termo de Garantia

Término de garantía

ÍNDICE

- Apresentação - Finalidade - Segurança 3
- Componentes Elétricos da Máquina 4
- Aspectos de Segurança 5
- Recebimento do Produto 7
- Instalação e Disjuntor 8
- Características Técnicas 9
- Instruções de Uso 10
- Painel de Instrumentos 11
- Vista Explodida Máquina 13
- Catálogo de peças 14
- Vista Explodida Painel - Catálogo de Peças 15
- Catálogo de Correias 16
- Limpeza - Manutenção - 17
- Botão de Emergência 18
- Ocorrência de Defeitos 19
- Esquema Elétrico 20
- Certificado Relé Instrutech 26
- Certificado Relé Schmersal 27
- Certificado de Conformidade 28
- Termo de Garantia 40
- Lista Revisão 42

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougue, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos GASTROMAQ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com a qualidade a que o nome merece, **GASTROMAQ**.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

SEGURANÇA

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

Equipotencialidade
IEC 60417-5021

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.

Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

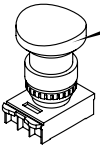
Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

Terra de Proteção
IEC 60417-5019

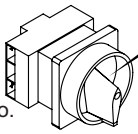
Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.

- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.

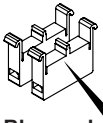
COMPONENTES ELÉTRICOS DA MÁQUINA



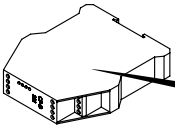
Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.



Chave Geral
Corta o fornecimento de energia para o equipamento. Possui trava de segurança.

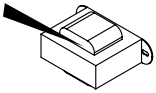


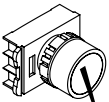
Blocos de contato
com duplo canal.



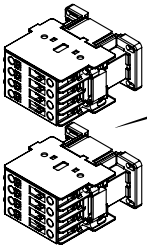
Relé de Segurança
Monitora o todo o sistema de segurança.

Transformador
Deixa a tensão abaixo de 25V.



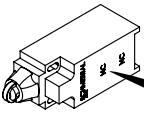


Controlador
Para proteção térmica do motor

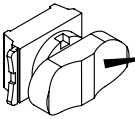


Contactoras
Duas contactoras redundantes para acionamento do motor.

Botão Reset
Reseta o equipamento sempre após uma parada.



Interruptores positivos
Desliga o equipamento quando a grade de proteção estiver aberta



Chave Liga Desliga
Desliga o equipamento em condições normais de uso.

VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Contactoras	9A	18A	25A	32A
Vida Mecânica	$10x10^6$	$10x10^6$	$10x10^6$	$10x10^6$ manobras
Vida Elétrica	$1,8x10^6$	$1,2x10^6$	$1,3x10^6$	$1,2x10^6$ manobras

Temporizador

Vida Mecânica	$30x10^6$ manobras
Vida Elétrica	$10x10^5$ manobras

Botões

Vida Mecânica	$3x10^6$ operações

Botões de emergência

Vida Mecânica	$3x10^5$ operações

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Dados Específicos: *Informações específicas do aparelho, ou mesmo da empresa, como razão social, CNPJ, nº de série, podem ser encontradas na contracapa do manual.*

Normas do Projeto: *Esta máquina foi projetada observando a Norma de Segurança Nr12 e a Norma Household and similar electrical appliances - Part 2-64: Particular requeriments for commercial electric kitchen machines (Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 2-64: Regras particulares para Máquinas Elétricas Comerciais de Cozinha) IEC 60335-2-64.A*

Amassadeira Espiral: *A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 8.*

Esquema Elétrico: *Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 220V Mono, 220V Trifásico e 380V Trifásico verificar a partir da pág 20.*

Riscos: *Este equipamento não gera qualquer risco à exposição dos usuários.*

Segurança: *Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.*
Mantenha esse manual sempre próximo dos usuários nos locais de trabalho.
Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plugue e tirando-o da tomada.
Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.
Não remova o pino central do plugue.
Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.
Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), é de 60kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

Limitações: *Instalar o equipamento com distância mínima de 50cm entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.*
Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Adulteração: *Seu equipamento possui proteção e componentes elétricos que impedem acesso as partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.*

Utilização do Aparelho: *Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de alimentação, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto e danos no seu sistema de transmissão.*

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág 11.

Manutenção: *Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 17.*

Emergência: *Em caso de emergência, pressione o botão de emergência, o mesmo fará com que a máquina pare.*

Verifique o procedimento de uso do botão de emergência, na pág 18.

Vida Útil: *A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos, baseado na vida útil dos componentes, localizados na pág 04.*

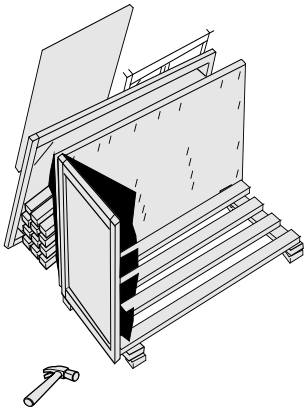
- Acesse gratuitamente nosso site www.gpaniz.com.br

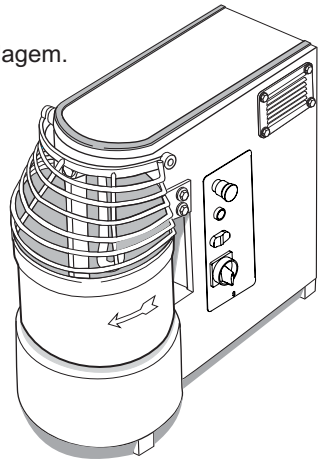
Atenção

É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

RECEBIMENTO DO PRODUTO

Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:
- Amassados e riscos na pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da violação da embalagem.





INSTALAÇÃO

Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:

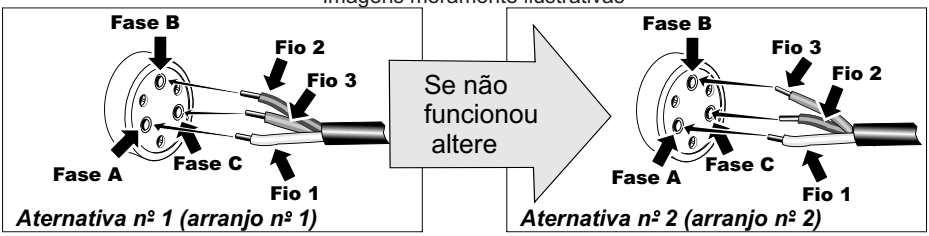
- Instale seu equipamento em área bastante arejada;
- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento;
- Não faça instalação próximo a materiais combustíveis; não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento;
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Nunca use extensões ou ‘T’ para a ligação dos equipamentos;
- Não remova o pino terra do cabo elétrico;
- Utilize tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.

Se não for apto a estes procedimentos, contratar profissional habilitado para a realização. Ligue para 0800-704-2366 e contate a Assistência.

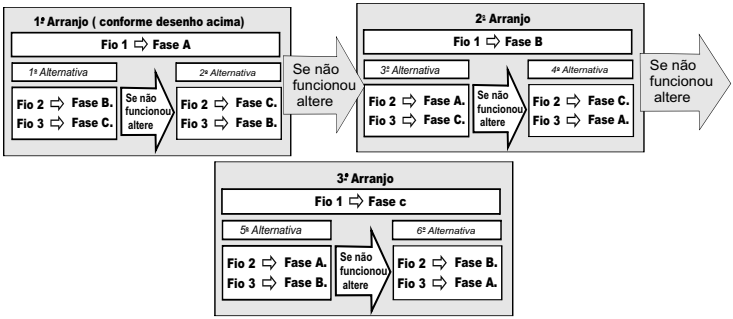
INSTALAÇÃO ELÉTRICA

Para masseiras **TRIFÁSICAS**, é necessário por alterações regionais, verificar as posições das fases da corrente elétrica. Encontre as posições das fases na tomada para o funcionamento de seu equipamento trifásico.
A ordem dos fios na tomada deverá ser feita por tentativa até que se encontre a posição de funcionamento correto da máquina. Veja as alternativas abaixo:

Imagens meramente ilustrativas



OBS: Não coloque os fios diretamente na tomada. Utilize sempre disjuntores.



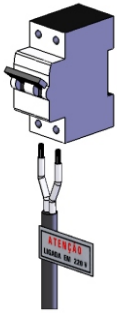
DISJUNTOR

É importante ter um disjuntor instalado em sua rede elétrica conforme sugerido na tabela abaixo. Se necessário contrate um eletricista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar a instalação elétrica.

Modelo	Tensão	Disjuntor Curva / Corrente	Seção do condutor (bitola do fio)
MES - 25	220V MONO	C 16A	2,5mm²
MES - 25	220V TRIF	C 20A	1,5mm²
MES - 25	380V TRIF	C 16A	1,5mm²
MES - 40	220V TRIF	C 20A	2,5mm²
MES - 40	380V TRIF	C 16A	1,5mm²

Disjuntores conforme norma NBR NM 60898.

Condutores conforme norma NBR 5410



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Integra a linha de Amassadeira Espiral MES o sistema exclusivo, porém com mais perfeição e rapidez. Máquinas trifásicas com 2 velocidades e máquinas monofásicas com apenas 1 velocidade. Amassadeira Espiral é indicada para amassar, misturar e sovar os mais diferentes alimentos: Massas para pizzas, pães, cucas, biscoitos e massas frescas. É ideal para pães de queijo. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, muita rapidez e qualidade.

A Amassadeira Espiral possui cuba em aço inox 304 com tratamento antiaderente e acompanha a grade de segurança que interrompe o funcionamento da máquina ao ser levantada. Possui rolamentos de primeira linha, com blindagem dupla e lubrificação permanente.

Para consulta de receita, acesse o site: www.gpaniz.com.br

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS				
PRODUTO	MODELO	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIMENSÕES (AXBXC)
MASSEIRA ESPIRAL	MES - 25	131 kg	2,5 até 25 kg de massa pronta (aproximadamente)	870x530x940mm
	MES - 40	182 kg	5 até 40 kg de massa pronta (aproximadamente)	1030x640x1112mm

A empresa reserva-se o direito de efetuar alterações nos equipamentos sem aviso prévio.

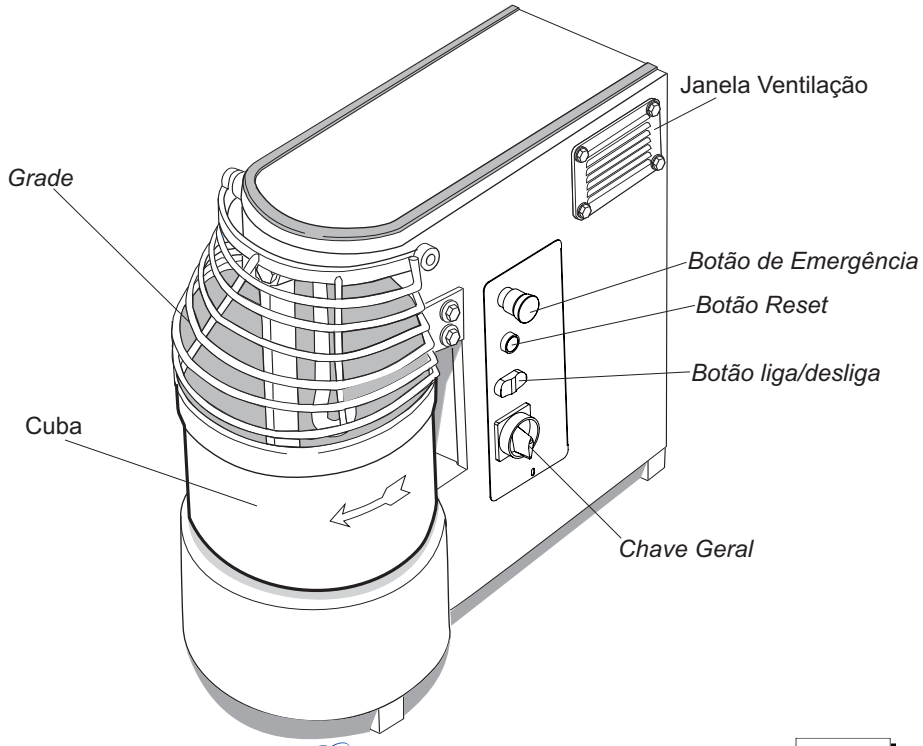
Produto	Descrição	Potência	Código
MES-25 MONO	Motor monofásico 2CV 220V 4P 50Hz	1600 W	00015
MES-25 TRF 220V	Motor Trifásico 2/1,25CV 220V 4/6P 50Hz	2700 W	4802
MES-25 TRF 380V	Motor Trifásico 2/1 25CV 380V 4P 50Hz	2700 W	8634
MES-25 MONO 127V	Motor Monofásico 2CV 127V 4P 60Hz	1600 W	71630
MES-25 MONO 220V	Motor Monofásico 2CV 220V 4P 60Hz	1600 W	71631
MES-25 TRF 220V	Motor Trifásico 2/1 25CV 220V 4/6P 60Hz C/TER	2700 W	17874
MES-25 TRF 380V	Motor Trifásico 2/1 25CV 380V 4/6P 60Hz C/TER	2700 W	17875
MES-40 MONO	Motor Monofásico 3CV 220V 4P 50Hz	3300 W	71034
MES-40 TRF 220V	Motor Trifásico 3/2CV 220V 4/6P 50Hz	3400 W	4570
MES-40 TRF 380V	Motor Trifásico 3/2CV 380V 4/6P 50Hz	3400 W	4484
MES-40 MONO	Motor Monofásico 3CV 127/220V 4P 60Hz	3300 W	00238
MES-40 TRF 220V	Motor Trifásico 3/2CV 220V 4/6P 60Hz C/TER	3400 W	17876
MES-40 TRF 380V	Motor Trifásico 3/2CV 380V 4/6P 60Hz C/TER	3400 W	17877

INSTRUÇÕES DE USO

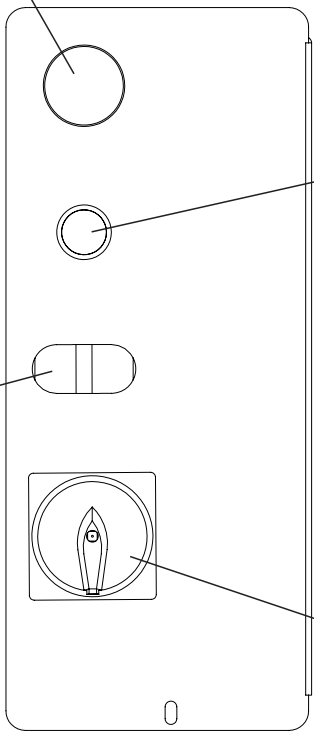
Para melhorar a eficiência de sua Amassadeira, aconselhamos seguir os passos descritos abaixo:

1° Passo: Abra a "*grade*" , coloque todos os ingredientes secos na caçamba (farinha, fermento, sal, açucar, margarina, etc.)
2º Passo: Feche a "*grade*", ligue a Amassadeira Espiral posicionando a "*chave geral*" na posição ON, em seguida pressione o "*botão reset*" e após o botão liga ". Acrescente aos poucos através da "*tampa*", os ingredientes úmidos (água, leite, ovos, etc.)
OBS: No modelo trifásico é necessário selecionar a velocidade desejada na chave comutadora (velocidade 1 ou 2)
3º Passo: Após, feita a mistura desejada, desligue a Amassadeira pressionando a "*chave liga/desliga*". Somente após a retirada, faça o mesmo processo para novo uso do equipamento.

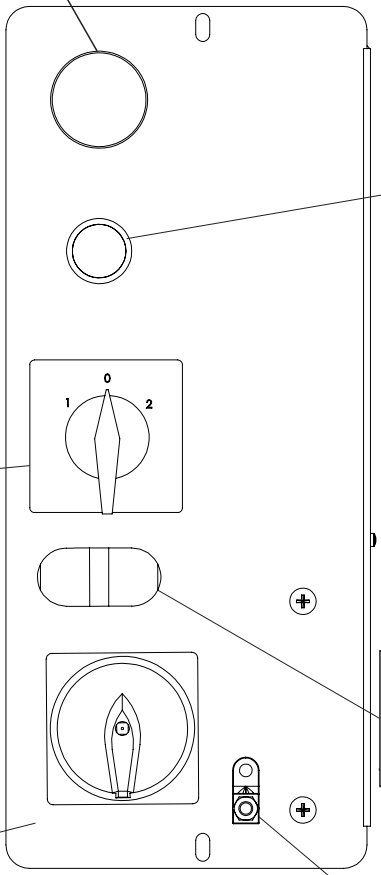
Se o equipamento não ligar, verifique a pág 19 do manual.



PAINEL DE INSTRUMENTOS



PAINEL DE INSTRUMENTOS TRIFÁSICO



Botão de Emergência
desliga o equipamento em situação de risco

Botão Reset
reinicia o equipamento sempre após uma parada de emergência

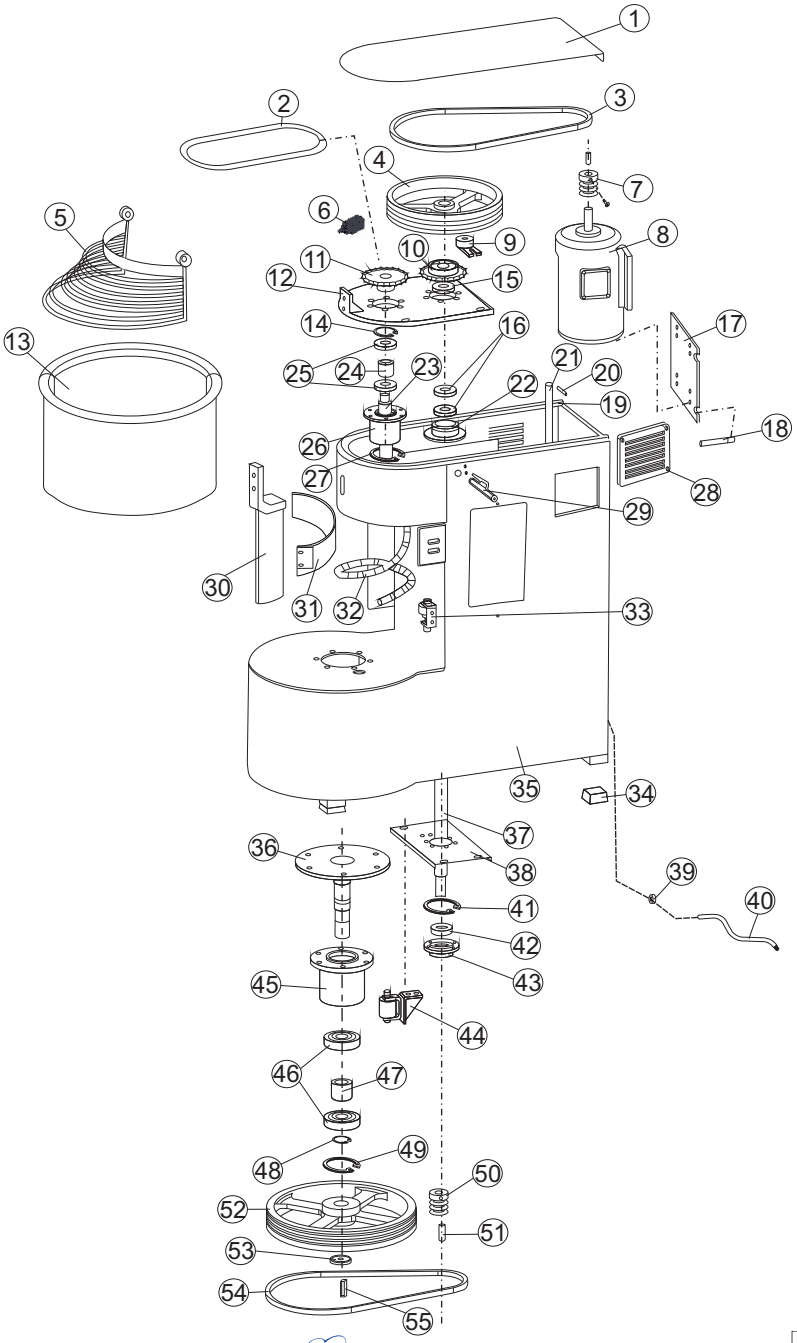
Chave Comutadora
Altera ligação do motor trocando sua velocidade. Na posição 0 mantém o motor desligado.

Botão Liga/Desliga
liga e desliga o equipamento em condições normais de uso

Chave Geral
corta o fornecimento de energia para o equipamento

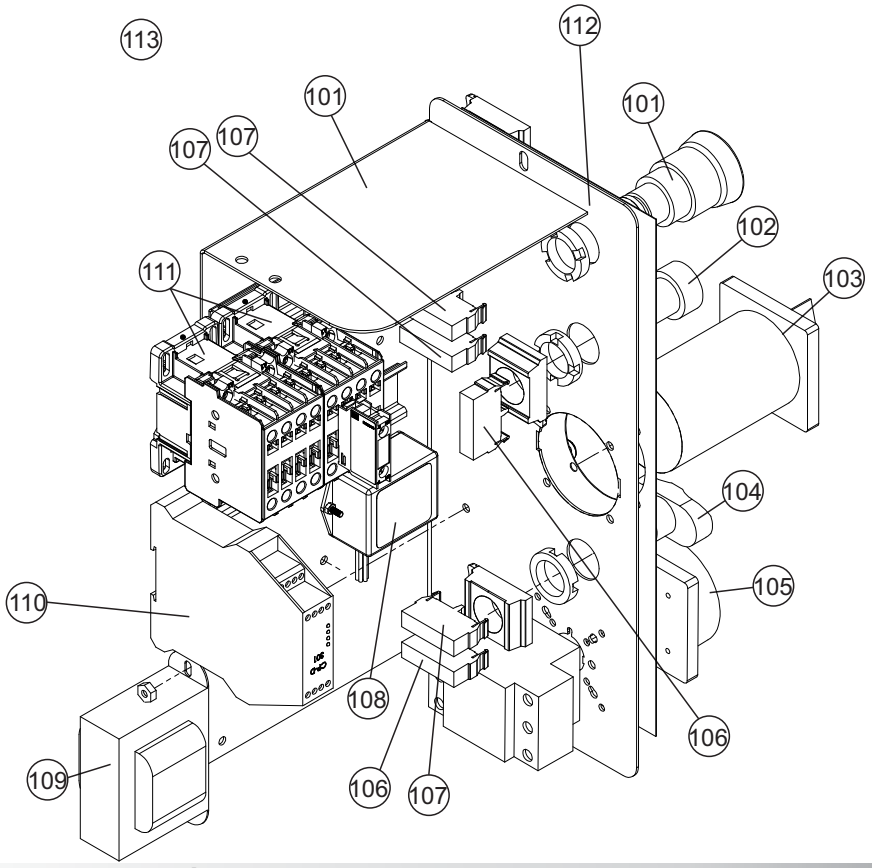
Equipotencial
interligar o aterramento entre os aparelhos

VISTA EXPLODIDA MÁQUINA MES



ITEM	DESCRIÇÃO	MES-25	MES-40
1	Tampa Superior	3774	4014
2	Corrente	71019	71752
3	Correia	02238	5404
4	Volante Superior	5329	5139
5	Conjunto Grade	3919	3934
6	Micro Interruptor	70704	70704
7	Polia Motor	5338	5324
8	Motor	71631	17821
9	Conjunto Esticador	5789	5789
10	Roda Dentada 22 Dentes	8806	8806
11	Roda Dentada 22 Dentes S/Furo	5335	5413
12	Base	11951	11960
13	Conjunto Cuba	9543	9532
14	Anel Elástico	01439	01439
15	Anel Separador	11988	11988
16	Rolamento 6006	4446	4446
17	Suporte Motor	2375	2375
18	Parafuso Esticador	2299	2299
19	Perfil Borracha	5935	5935
20	Contra Pino 1/8x3/4	1063	1063
21	Eixo Suporte Motor	2286	2286
22	Mancal Volante	8607	8607
23	Eixo	11948	11950
24	Anel Separador/Elástico	01745	11952
25	Rolamento	11954	11961
26	Mancal	3982	3982
27	Anel Elástico I90	xxx	02899
28	Janela Ventilação	7159	7159
29	Conjunto Eixo Micro	4009	4296
30	Faca	1527	2169
31	Conjunto Batente Farinha	9544	9539
32	Pá Espiral	01953	01954
33	Conjunto Eixo Rolamento	08907	08906
34	Pé Borracha	5935	5935
35	Conjunto Caixa	13138	13150
36	Conjunto Eixo	5544	5544
37	Eixo Maior	9543	9532
38	Chapa Inferior	3770	8658
39	Bucha Funil MD	924	924
40	Cabo Elétrico	17693	17693
41	Anel Elástico E25	00973	00973
42	Rolamento 6205	00021	00021
43	Mancal Inferior	8615	8615
44	Conjunto Esticador	3982	3982
45	Mancal Superior	8607	8607
46	Rolamento 6307	508	508
47	Bucha Distanciadora	5334	5334
48	Anel Elástico	01439	01439
49	Anel Elástico I80	7719	7719
50	Polia Cuba	4986	4327
51	Chaveta	5558	338
52	Volante Inferior	5545	5545
53	Arruela Volante	3973	3973
54	Correia (Inferior)	70700	1094
55	Chaveta	338	338

VISTA EXPLODIDA PAINEL MES-25 MES-40



CATÁLOGO DE PEÇAS PAINEL MES-25 MES-40

ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGOS		
		220V Mono	220V Trif	380V Trif
101	Botão Emergência	70710	70710	70710
102	Botão Reset	71257	71257	71257
103	Chave Trif. Comutadora	xxx	940	940
104	Botão Duplo	70711	70711	70711
105	Chave Seccionadora	70705	70705	70705
106	Bloco Contato Aberto	70715	70715	70715
107	Bloco Contato Fechado	70714	70714	70714
108	Controlador PTC	71612	71613	71613
109	Transformador E 127/220V	71350	71350	71350
110	Relé de Segurança CPD	71351	71351	71351
111	Contactora	71353	71353	71334
112	Conjunto Painel Soldado	15694	15691	15691
113	Conjunto Painel Montado	15692	15692	15692

	Correia SUPERIOR			Correia INFERIOR		
	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	Quant.	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	Quant.
MES-25 Trifásica	70529	Correia Z 1100	3	70700	Correia Z 1325	3
MES-25 Monofásica	70529	Correia Z 1100	3	70700	Correia Z 1325	3
MES-40 Trifásica	5404	Correia Z 1425	4	1094	Correia Z 1525	3
MES-40 Monofásica	7856	Correia Z 1450	4	1094	Correia Z 1525	3

MANUTENÇÃO

- A manutenção periódica do equipamento evita o desgaste prematuro das peças que trabalham entre si como: correias e correntes. Além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:
- Verificar o aperto (tensão) das correias a cada 100 horas.

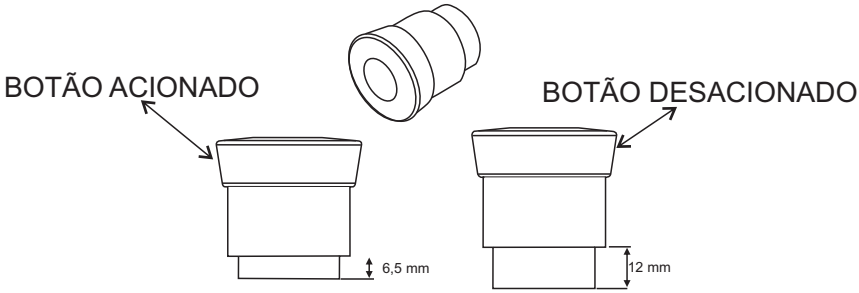
- Verificar o aperto dos parafusos de fixação da cuba. Para isso, vire a masseira para ter acesso a parte inferior (tendo o cuidado de proteger a parte que ficará em contato com o piso, para evitar riscos na pintura). Com uma chave cachimbo de 17mm, faça a verificação de aperto, que deverá ser feito através do orifício existente na parte superior da base da cuba.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plugue da tomada.
- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.
- Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro. Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.
- A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

BOTÃO DE EMERGÊNCIA

Os BOTÕES DE EMERGÊNCIA da máquina possuem a função de segurança de parar a máquina instantaneamente em caso de emergência. Portanto, os mesmos devem estar desacionados para que o aparelho possa entrar em funcionamento. A imagem a seguir ilustra o botão acionado e desacionado.



OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

- Em caso de não funcionamento do equipamento, antes de chamar a assistência técnica, observe se a máquina apresenta os seguintes problemas:

1 - Se a máquina não liga: Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento, verifique se o botão de emergência está totalmente puxado para fora (posição de trabalho).
2 - Se a máquina estiver lenta: Verifique a pressão das correias.

Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica GPaniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mãos e entre em contato com o Serviço de Atendimento Gpaniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e lhe indicará o assistente técnico mais próximo.
Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso MES-25 / MES-40.

Relé de Segurança Instrutech

Leds
Pw
S2
S1
Out

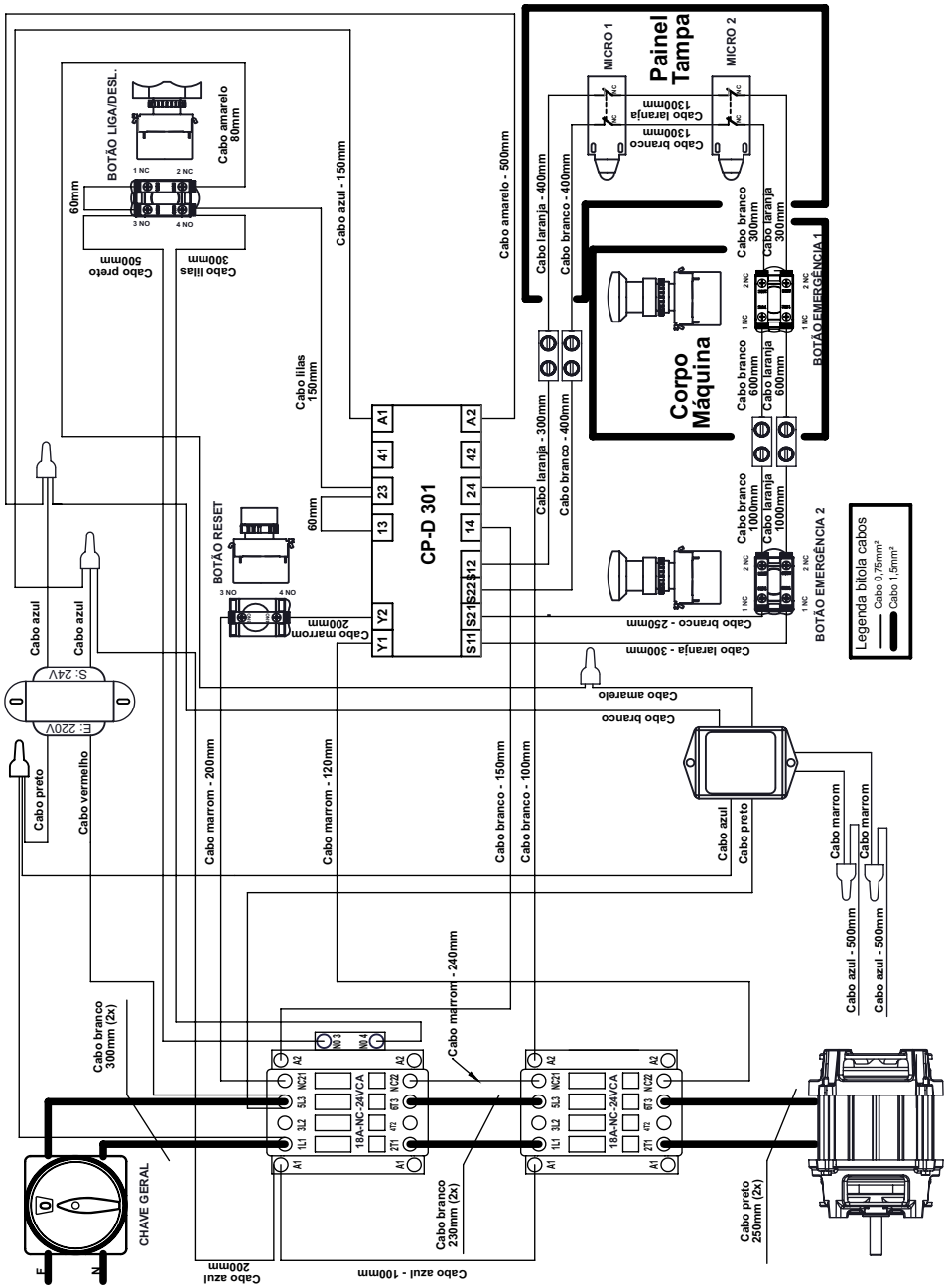
- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Pw** estiver desligado, verificar entradas de energia, como transformador e fios desconectados.
- Caso apenas o led **Pw** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a grade de proteção está aberta.
- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

Relé de Segurança Schmersal

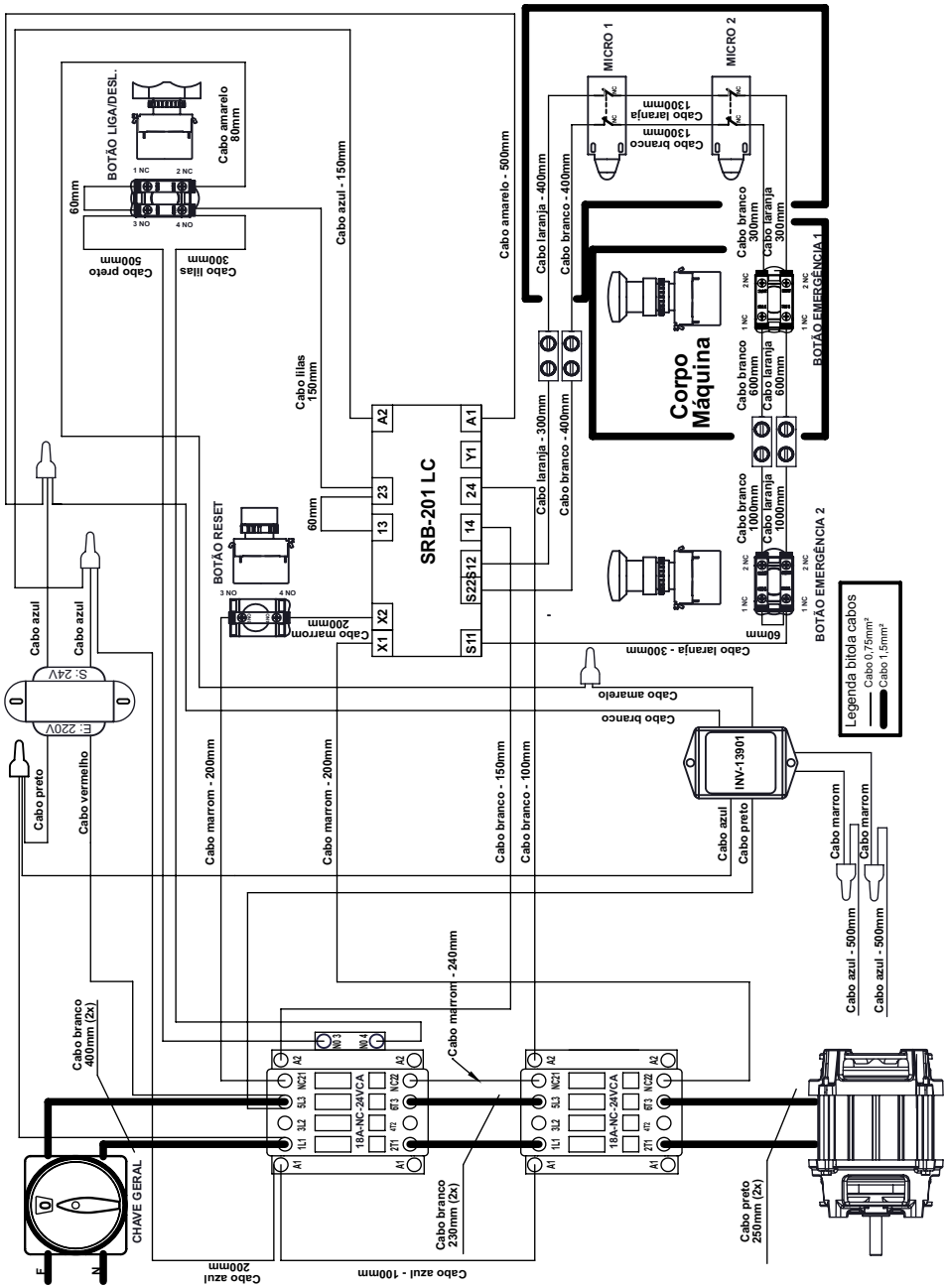
Leds
Ui
K1
K2

- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Ui** estiver desligado, verificar entradas de energia, com transformador e fios desconectados.
- Caso apenas o led **Ui** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a grade de proteção está aberta.
- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

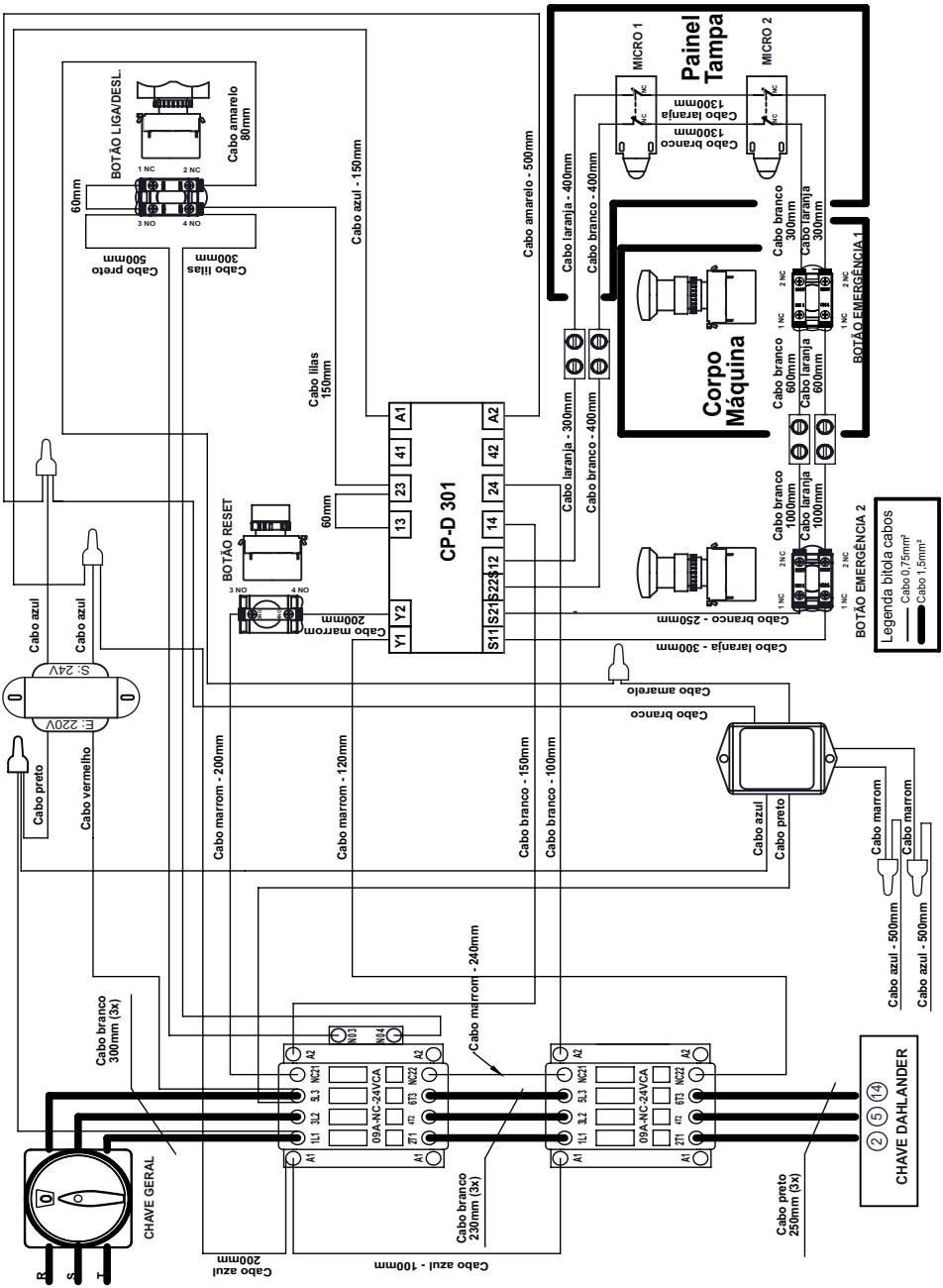
ESQUEMA ELÉTRICO 220V MONOFÁSICO INSTRUTECH



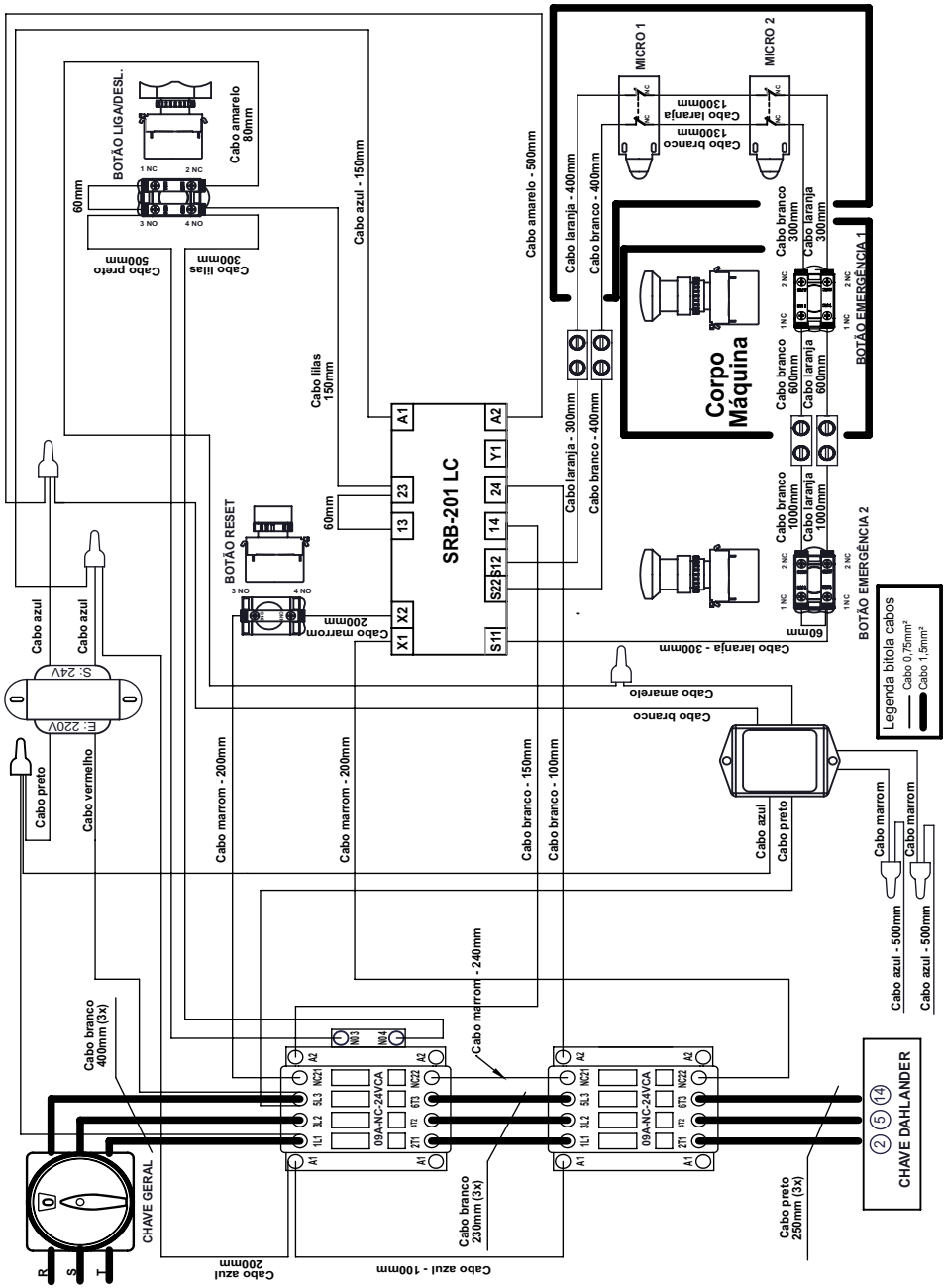
ESQUEMA ELÉTRICO 220V MONOFÁSICO SCHMERSAL



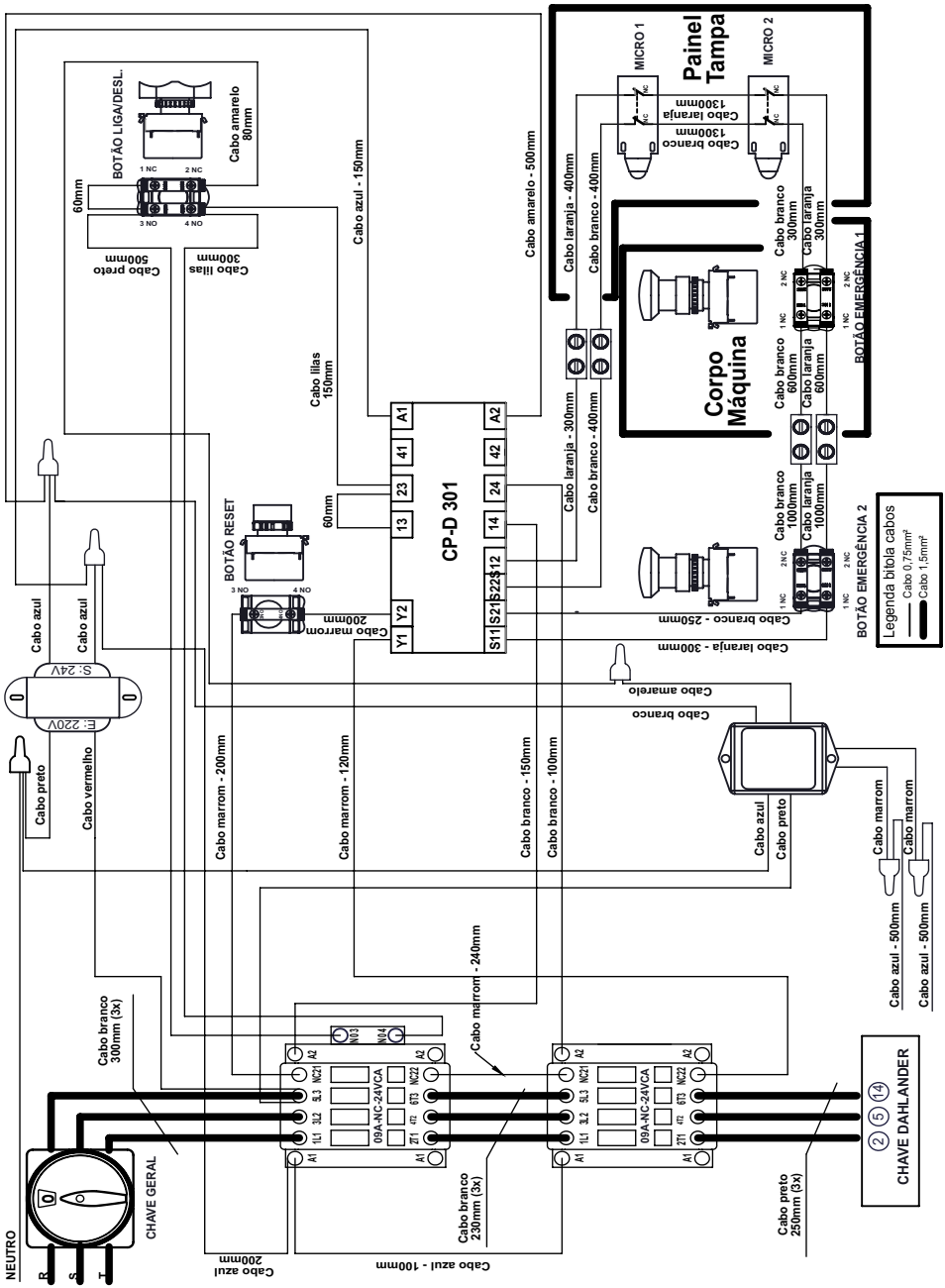
ESQUEMA ELÉTRICO 220V TRIFÁSICO INSTRUTECH



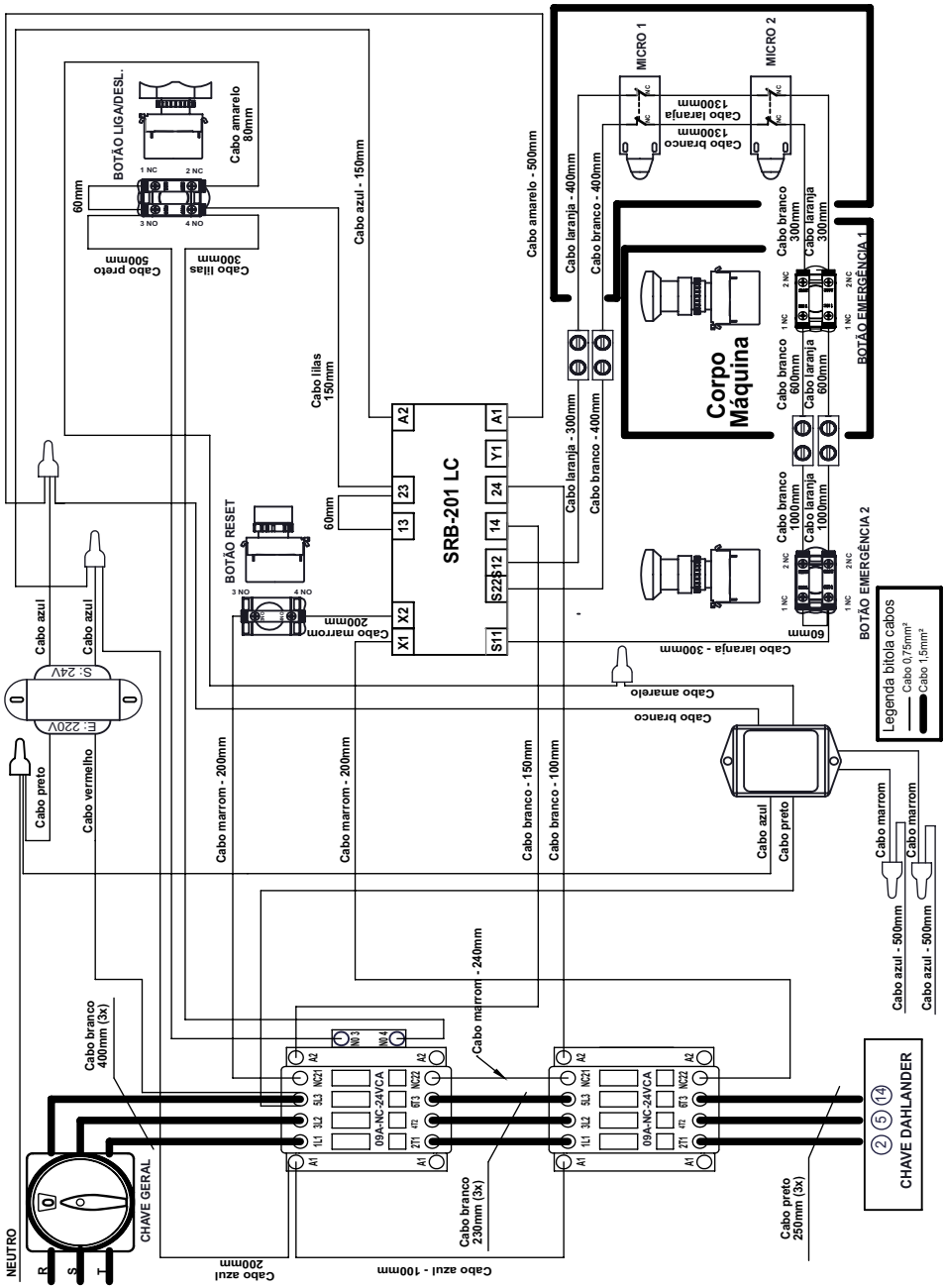
ESQUEMA ELÉTRICO 220V TRIFÁSICO SCHMERSAL



ESQUEMA ELÉTRICO 380V TRIFÁSICO INSTRUTECH



ESQUEMA ELÉTRICO 380V TRIFÁSICO SCHMERSAL



TÜVRheinland®

ZERTIFIKAT
CERTIFICATE

EC Type-Examination Certificate

Reg.-No.: 01/205/5297/13

Product tested	Safety relay module for emergency stop applications	**Certificate holder**	Sensores Eletrônicos Instrutech Ltda. Rua Maratona, 61 04635-040 São Paulo SP Brazil
Type designation	CP-D	**Manufacturer**	see certificate holder
Codes and standards forming the basis of testing	EN ISO 13849-1:2008 + AC:2009 IEC 62061:2012 IEC 61508 Parts 1-7:2010		IEC 60947-5-1:2003 IEC 60204-1:2009 (in extracts) IEC 60664-1:2007
Intended application	Emergency stop applications, guard door monitoring (Stop Cat. 0): The safety relay module complies with the requirements of the relevant standards (Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1, SIL CL 3 acc. to IEC 62061 / IEC 61508) and can be used in applications up to Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1 and SIL 3 acc. to IEC 62061 / IEC 61508.		
Specific requirements	The instructions of the associated Installation and Operating Manual shall be considered.		

It is confirmed, that the product under test complies with the requirements for machines defined in Annex I of the EC Directive 2006/42/EC.

This certificate is valid until 2018-03-21.

TÜVRheinland CERTIFIED

Functional Safety Type Approved

www.tuv.com
ID 0000000000

The issue of this certificate is based upon an examination, whose results are documented in report-no.: 968/M 383.00/13 dated 2013-03-21.

The holder of a valid licence certificate for the product tested is authorized to affix the test mark shown opposite to products, which are identical with the product tested.

TÜVRheinland 0035 Notified Body

Berlin, 2013-03-21

Certification Body for Machinery, NB 0035

Dipl.-Ing. Eberhard Frejno

TÜVRheinland®

ZERTIFIKAT
CERTIFICATE

EC Type-Examination Certificate

Reg.-Nr./No.: 01/205/0739/10

Prüfgegenstand **Product tested**	Logikeinheit für Sicherheitsfunktionen, Sicherheitsrelaisbaugruppe Logic unit to ensure safety functions, Safety relay unit	**Zertifikats-inhaber** **License holder**	ACE Schmersal Eletroeletronica Industrial LTDA Rodovia Boituva Porto Feliz Km 12 18550-000 Boituva SP Brazil
Typbezeichnung **Type designation**	SRB 201LC	**Hersteller** **Manufacturer**	wie Zertifikatsinhaber see licence holder
Prüfgrundlagen **Codes and standards forming the basis of testing**	EN 60947-5-1:2004 + A1:2009 EN 62061:2005 EN ISO 13849-1:2008 EN ISO 13849-2:2008 IEC 61508 Parts 1-7:2000		EN 60204-1:2006 EN 50178:1997 IEC 61326-3-1:2008 GS-ET- 20:2009
Bestimmungsgemäße Verwendung **Intended application**	Das Gerät erfüllt die Anforderungen der Prüfgrundlagen (Kat. 4 / PL e nach EN ISO 13849-1, SIL CL 3 nach EN 62061 / IEC 61508) und kann in Anwendungen bis Kat. 4 / PL e nach EN ISO 13849-1 und SIL 3 nach EN 62061 / IEC 61508 eingesetzt werden. The product complies with the requirements of the relevant standards (Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1, SIL CL 3 acc. to EN 62061 / IEC 61508) and can be used in applications up to Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1 and SIL 3 acc. to EN 62061 / IEC 61508.		
Besondere Bedingungen **Specific requirements**	Die Hinweise in der zugehörigen Installations- und Betriebsanleitung sind zu beachten. The instructions of the associated Installation and Operating Manual shall be considered.		

Es wird bestätigt, dass das Produkt mit den Anforderungen nach Anhang I der Richtlinie 2006/42/EG über Maschinen übereinstimmt.

It is confirmed, that the product tested complies with the requirements for machines defined in Annex I of the EC Directive 2006/42/EC.

Dieses Zertifikat ist gültig bis 22.04.2015.

This certificate is valid until 2015-04-22.

TÜVRheinland Functional Safety Type Approved FS

Der Prüfbericht-Nr.: 968/EZ 431.00/10 vom 22.04.2010 ist Bestandteil dieses Zertifikates.
Der Inhaber eines für den Prüfgegenstand gültigen Genehmigungs-Ausweises ist berechtigt, die mit dem Prüfgegenstand übereinstimmenden Erzeugnisse mit dem abgebildeten Prüfzeichen zu versehen.
The test report-no.: 968/EZ 431.00/10 dated 2010-04-22 is an integral part of this certificate.
The holder of a valid licence certificate for the product tested is authorized to affix the test mark shown opposite to products, which are identical with the product tested.

TÜV Rheinland Group · Notified Body · Industrie Service · 0035

Berlin, 2010-04-22

Certification Body for Machinery, NB 0035

Dr.-Ing. Eberhard Frejno

CERTIFICADO DE CONFORMIDADE

Conformity Certificate

Nº 218.067/13

ABNT concede o Certificado de Conformidade de Produto à empresa:
ABNT grants the Product Conformity Certificate to the company:

Gpaniz Ind. de Equipamentos para Alimentação Ltda
CNPJ: 90771833/0001-49

Para o(s) produto(s):
To the following product(s):

Amassadeira Espiral
(Conforme modelos especificados no anexo I)

Produzido(s) na unidade fabril localizada em:
Produced at the plant located in:

Rua Adolfo Randazzo, 2010 - Vila Maestra
95034-970 - Caxias do Sul - RS

Atendendo aos requisitos da Norma:
Meeting the requirements of the Standard:

ABNT NBR NM 60335-1:2010
IEC 60335-2-64

E aos requisitos da Portaria:
And the requirements of the Governmental Decrees:

Regulamento de Avaliação da Conformidade
Portaria nº 371 de 29/12/2009

Sistema de Certificação: Sistema 5
Certification System: System 5

Primeira concessão: 19/06/2013
First concession:

Período de validade:
Validity period:

05/08/2013 a 18/06/2016

Rio de Janeiro, 09 de agosto de 2013

Sergio Pacheco
Gerente de Certificação de Produto
Product Certification Manager

Certificação de Produto
OCP 0005

Este certificado está sujeito ao contínuo atendimento ao Procedimento Geral para Avaliação da Conformidade, aos Requisitos da Portaria, bem como aos requisitos da Norma acima, sendo válido somente em original e com o timbre da ABNT em alto-relevo seco, assinado pelo Gerente de Certificação de Produto. Sua validade pode ser confirmada no seguinte endereço eletrônico: www.abnt.org.br, CNPJ: 33.402.892/0001-06 – Tel.: (21) 3974-2300 / Fax: (21) 3974-2315.
This certificate is subject to the continuous fulfillment of the requirements of the General Procedure for Conformity Assessment and to the Governmental Decrees referred above, as well as to the Standard referred above and will be valid only in its original form, with the ABNT stamp in dry high-relief, duly signed by the Product Certification Manager, and its validity may be confirmed at the following electronic address: www.abnt.org.br, CNPJ: 33.402.892/0001-06 – Tel.: (21) 3974-2300 / Fax.: (21) 3974-2315.

ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas

Av. Treze de Maio, 13 - 28º Andar - Centro - **Rio de Janeiro - RJ** - CEP 20031-901
Av. Paulista, 726 - 10º Andar - Salas 1006/1007 - Cerqueira Cesar - **São Paulo - SP** - CEP 01210-910

Rev.: 03

CERTIFICADO DE CONFORMIDADE

Conformity Certificate

Nº 218.067/13

O presente anexo I integra o Certificado de Conformidade de Produto nº 218.067/13, tendo por finalidade detalhar o escopo da empresa: Gpaniz Ind. de Equipamentos para Alimentação Ltda.

This annex I is part of the Products Conformity Certificate nº 218.067/13, having for purpose to detail to the: Gpaniz Ind. de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Amassadeira Espiral

AE 15 L - 380V / 60Hz Trifásico
AE 25 L - 380V / 60Hz Trifásico
AE 05 L - 127V / 60Hz
AE 05 L - 220V / 60Hz
AE 10 L - 220V / 60Hz
AE 15 L - 127V / 60Hz Monofásico
AE 15 L - 220V / 60Hz Monofásico
AE 15 L - 220V / 60Hz Trifásico
AE 25 L - 127V / 60Hz Monofásico
AE 25 L - 220V / 60Hz Monofásico
AE 25 L - 220V / 60Hz Trifásico
AE 40L - 127V / 60Hz Monofásico
AE 40 L - 220V / 60Hz Monofásico
AE 40 L - 220V / 60Hz Trifásico
AE 40 L - 380V / 60Hz Trifásico
MES-25 SS 220V 60Hz
MES-25 SS 220V 60Hz Trifásico
MES-25 SS 380V 60Hz Trifásico
MES-40 SS 220V 60Hz
MES-40 SS 220V 60Hz Trifásico
MES-40 SS 380V 60Hz Trifásico

Sistema de Certificação: Sistema 5
Certification System: System 5

Primeira concessão: 19/06/2013
First concession:

Período de validade:
Validity period:

05/08/2013 a 18/06/2016

Rio de Janeiro, 09 de agosto de 2013

Sergio Pacheco
Gerente de Certificação de Produto
Product Certification Manager

Certificação de Produto

OCP 0005

Este certificado está sujeito ao contínuo atendimento ao Procedimento Geral para Avaliação da Conformidade, aos Requisitos da Portaria, bem como aos requisitos da Norma acima, sendo válido somente em original e com o timbre da ABNT em alto-relevo seco, assinado pelo Gerente de Certificação de Produto. Sua validade pode ser confirmada no seguinte endereço eletrônico: www.abnt.org.br, CNPJ: 33.402.892/0001-06 – Tel.: (21) 3974-2300 / Fax: (21) 3974-2315.

This certificate is subject to the continuous fulfillment of the requirements of the General Procedure for Conformity Assessment and to the Governmental Decrees referred above, as well as to the Standard referred above and will be valid only in its original form, with the ABNT stamp in dry high-relief, duly signed by the Product Certification Manager, and its validity may be confirmed at the following electronic address: www.abnt.org.br, CNPJ: 33.402.892/0001-06 – Tel.: (21) 3974-2300 / Fax.: (21) 3974-2315.

ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas

Av. Treze de Maio, 13 - 28º Andar - Centro - **Rio de Janeiro** - **RJ** - CEP 20031-901
Av. Paulista, 726 - 10º Andar - Salas 1006/1007 - Cerqueira Cesar - **São Paulo** - **SP** - CEP 01210-910

Rev : 03

VERSIÓN EN ESPAÑOL

PRESENTACIÓN

La compañía se especializa en el negocio de maquinaria para alimentación, ofreciendo una variada línea de productos que satisfagan las necesidades del mercado. Hay docenas de dispositivos diseñados para facilitar el trabajo de los que trabajan en el campo de la nutrición. Suministramos equipos para restaurantes, panaderías, carnicerías, pizzerías, supermercados, panaderías e incluso para cocinas residenciales e industriales.

Todos los productos están fabricados con materiales de alta calidad y mano de obra superior, dentro de las reglas de las leyes de seguridad e higiene.

La facilidad de instalación, mínimo mantenimiento, bajo consumo y alto rendimiento de la producción, poner el GASTROMAQ productos por delante en el mercado, con las ventajas de la economía, la productividad, la seguridad y la calidad.

Queremos felicitarlo por la elección de un con producto de calidad que se merece el nombre, **GASTROMAQ.**

FINALIDAD DEL MANUAL

El propósito de este manual es para pasar la información necesaria al usuario sobre el producto que acaba de adquirir. Lea atentamente este manual y utilizar la orientación correcta para que pueda obtener un mejor uso y durabilidad.

SEGURIDAD

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, la falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan sido instruidos en el uso de este aparato por una persona responsable de su seguridad.

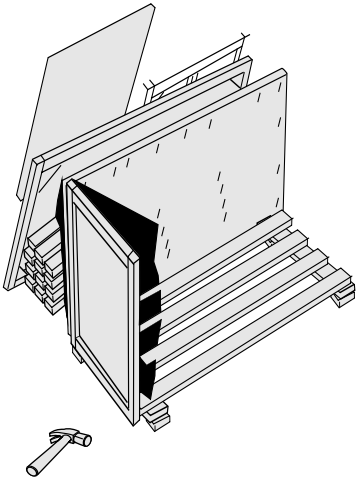
Tierra de Protección
IEC 60417-5019

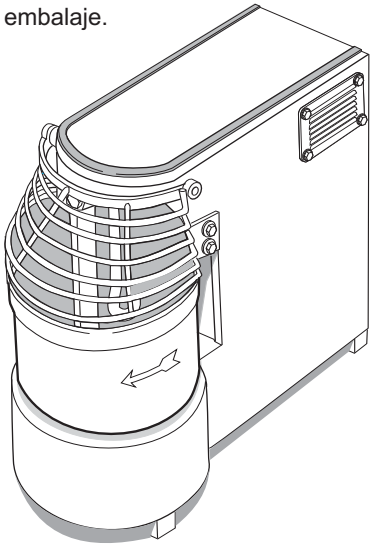
Identificar cualquier terminal que está diseñado para conectarse a un conductor externo de protección contra las descargas eléctricas en caso de un fallo, o el terminal de tierra de protección (tierra) del electrodo.

- Asegúrese de que el tensión de su aparato cumple con las etiquetas que acompañan al producto (el cable de alimentación).
- Para evitar descargas eléctricas o daños en el producto verificar la fundamentación de su red eléctrica.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

RECEBIMIENTO DEL PRODUCTO

A recebir recomendamos atención y inspección para detectar cualquier mal funcionamiento debido al transporte, como:
- Amassados y riesgos en la pintura;
- Quebra de piezas;
- Falta de piezas a través de la violación de la embalaje.





INSTALACIÓN

Los siguientes procedimientos se deben realizar para mejorar la seguridad del usuario:

- Instale el equipo en un área bien ventilada;
- La instalación del equipo debe estar en una superficie plana;
- Deje un espacio de al menos 15 cm alrededor del equipo;
- No instale cerca de materiales combustibles
- Las piezas metálicas son conductores de calor, por lo que antes de iniciar cualquier operación de mantenimiento, asegúrese de que la máquina se haya enfriado completamente;
- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Compruebe si la tensión de red es el mismo que el equipamiento;
- No remueva el pasador tierra del cable de alimentación;
- Utilice tomadas para 20A com pin 4,8mm de acuerdo con la NBR 6147.

Si no se ajustas a estos procedimientos, contratar profesional cualificado para el logro. Ligue para 0800-704-2366 y contate a Asistencia.

INSTRUCCIONES

Para mejorar la eficiencia de su amasadora, se recomienda seguir los siguientes pasos:

1° Paso: Abra el "tope", "poner todo en seco en el cubo (harina, levadura, sal, azúcar, margarina, etc) ingredientes.
2º Paso: Cierre el "tope", girar el mezclador rápido posicionamiento Semi el 'interruptor maestro' ON y pulse el 'botón' reset 'y después de a"chave on / off'. Añadir poco a poco a través de la 'tapa', los ingredientes húmedos (agua, leche, huevos, etc).
3º Paso: Después de hecha la mezcla deseada, haga lo inflexión tirandoel' cierre de seguridad'y moviendo la ''palanca'' a la ligera y quitar. Sólo después de la eliminación, hacer el mismo preoceso para usar el nuevo equipo.

OBS: La inclinación facilita la eliminación del producto.

Si el equipo no se enciende, consulte la página 19 del manual .

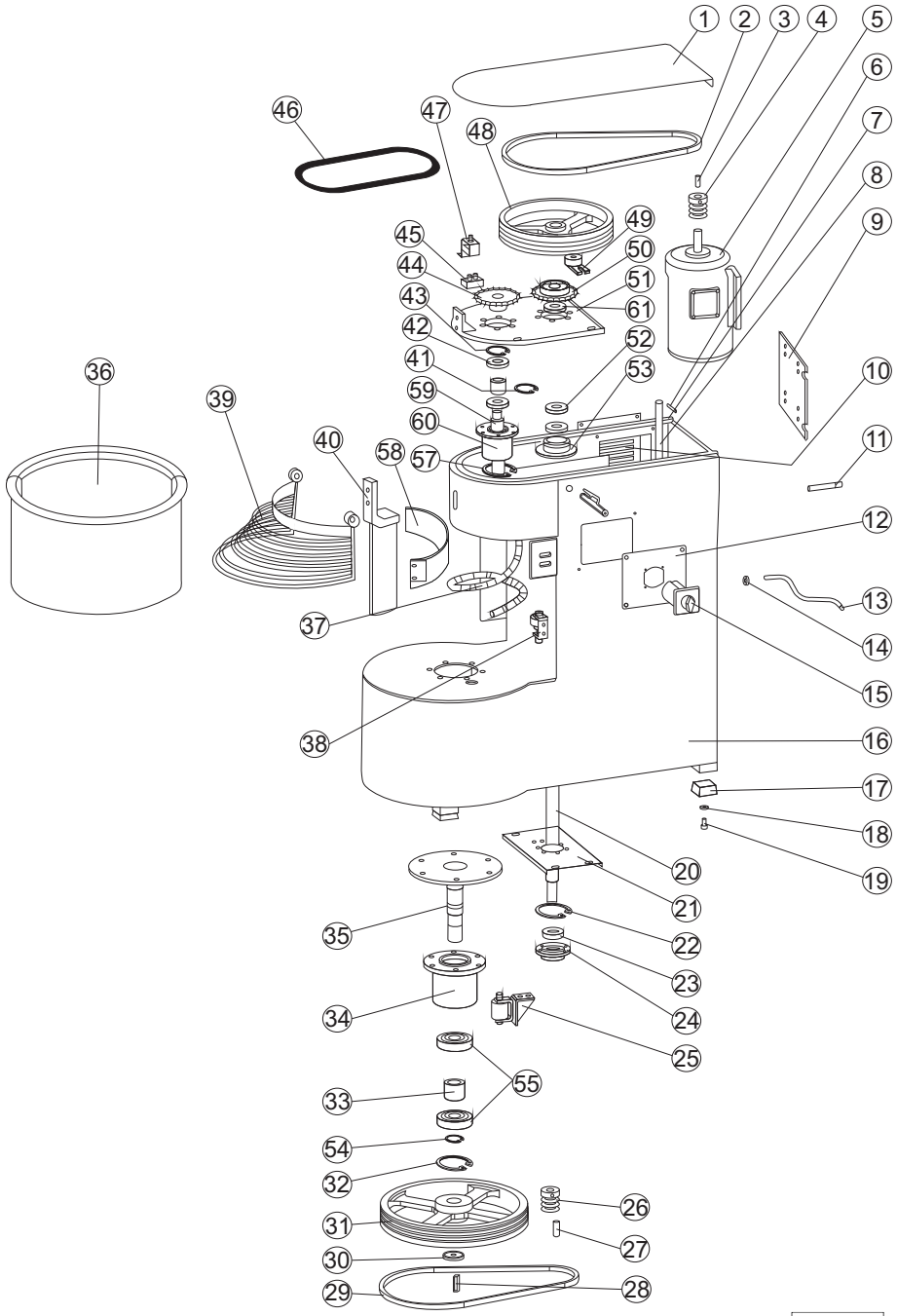
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Integra la línea de Amassadeira Espiral MES el sistema único de dos cuchillas mezcladoras, una espiral móvil, otra un cuchillo compacto, que hacen el trabajo mucho más similar a la obra de las manos, pero más perfección y rapidez. Máquinas trifásicas com 2 velocidades e máquinas monofásicas com apenas 1 velocidade. Amassadeira Espiral es adecuado para el amasado, mezclar y sovar los más diferentes alimentos: Masas para pizzas, panes, cucas, galletas y masas frescas. Es ideal para el pan de queso. Cumple con el trabajo constante en las cocinas industriales, hoteles, panaderías, y similares con gran eficiencia, mucha rapidez y calidad.

La Amassadeira Espiral tiene cuba de acero inoxidable 304 con el tratamiento antiadherente y acompaña la rejilla de seguridad que detiene el funcionamiento la máquina para ser levantado. Tener cojinetes primera línea, con blindaje doble y lubricación permanente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS				
PRODUCTO	MODELO	PESO	CAPACIDAD PRODUCCIÓN	DIMENSIONES (AXBXC)
MASSEIRA ESPIRAL	MES - 25	131 kg	2,5 a 25 kg masa Ready (Aproximadamente)	870x530x940mm
	MES - 40	182 kg	5 a 40 kg masa Ready (Aproximadamente)	1030x640x1112mm

La empresa se reserva el derecho a realizar cambios en el equipo sin previo aviso.


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
55
57
58
59
60
61

ITEM	DESCRIÇÃO	MES-25	MES-40
1	Tampa Superior	3774	4014
2	Correia (superior)	02238	5404
3	Chaveta Motor	xxx	xxx
4	Polia Motor	5680	5324
5	Motor	4802	4570
6	Contra Pino 1/8x3/4	1063	1063
7	Perfil Borracha	5935	5935
8	Eixo Suporte Motor	2286	2286
9	Suporte Motor	2375	2375
10	Janela Ventilação	7159	7159
11	Parafuso Esticador	2299	2299
12	Chapa Painel	15466	15466
13	Cabo Elétrico	17693	17693
14	Bucha Funil MD	924	924
15	Chave Liga/Desliga	01862	01862
16	Conjunto Caixa	13138	13150
17	Pé Borracha	423	423
18	Arruela Lisa M8	02529	02529
19	Parafuso Sext. M8x20	00295	00295
20	Eixo Maior	3726	3736
21	Chapa Inferior	3770	4286
22	Anel Elástico	00973	00973
23	Rolamento 6205	00021	00021
24	Mancal	8615	8615
25	Conjunto Esticador	3982	3982
26	Polia Cuba	4986	4327
27	Chaveta	5558	338
28	Chaveta	338	338
29	Correia (Inferior)	70700	1094
30	Arruela Volante	3973	3973
31	Volante Inferior	5545	5545
32	Anel	7719	7719
33	Bucha Distanciadora	5334	5334
34	Mancal	8221	8221
35	Conjunto Eixo	5544	5544
36	Conjunto Cuba	9543	9532
37	Pá Espiral	01953	01954
38	Conjunto Eixo Rolamento	08907	08906
39	Conjunto Grade	3919	3934
40	Faca	1527	2169
41	Anel Separador ou Elástico	11981	11952
42	Rolamento	00021	11961
43	Anel Elástico	01439	02985
44	Roda Dentada	5335	5413
45	Micro Interruptor	490	490
46	Corrente	71019	71752
47	Conjunto Dispositivo Segurança	4242	4242
48	Volante Superior	5329	5139
49	Conjunto Esticador	5789	5789
50	Roda Dentada	8806	8806
51	Base	11951	11960
52	Rolamento	4446	4446
53	Mancal Volante	8607	8607
54	Anel Elástico	01439	01439
55	Rolamento 6307	508	508
56	Conjunto Eixo Micro	4009	4296
57	Anel Elástico	xxx	02899
58	Conjunto Batente Farinha	9544	9539
59	Eixo	11948	11950
60	Mancal	03144	70218
61	Anel Espaçador	11988	11988

MANTENIMIENTO

El mantenimiento periódico de los equipos evita el desgaste prematuro de las piezas trabajar juntos, como correas. Allá de lo mantenimiento, se necesita hacer algunas notificaciones:

- Controlar el desgaste y apierto (tensión) de la correa del motor cada 100 horas.
- Lubricar las engranajes cada 200 horas de uso.

Nota: Utilizar **GRASA ESPECIAL TUTELA. ASF 360DXC3276.**
OBS: Para hacer lo mantenimento, se necesita la eliminación de la tapa de proteción del motor.

- Un electricista debe proporcionar servicios eléctricos conforme a las especificaciones de leys locales y nacionales.

- Si el cable eléctrico está dañado, o mismo debe ser sustituido por el fabricante o de servicio autorizado con un cable de alimentación especial disponible pelo fabricante o servicio autorizado, con el objetivo de prevenir accidentes.

LIMPIEZA

- Antes de realizar la limpieza apague a llave general y retire el enchufe desde la tomada.
- No utilice nunca accesorios de metal (cuchillo, cuchara, etc) para no atacar as partes de acero inoxidable.
- Nunca utilice agua en abundancia para limpiar la cuba debido a que la humedad puede dañar los rodamientos.
- Para a limpiar externamiente, es aconsejable utilizar un paño húmedo con jabón neutro. Nunca use la manguera agua ya que esto puede causar cortocircuito y daños en los componentes eléctricos como motor y elementos de seguridad.

La limpieza de su equipo deberá ser feita siempre después de su uso. No utilice productos abrasivos, solamente jabón neutro.

Este aparato no debe ser limpiado con chorro de agua.

La máquina no puede ser sumergido para limpieza.

TÉRMINO DE GARANTÍA

La GASTROMAQ se compromete con la garantía de seis (06) meses referente al producto caracterizado anteriormente, a partir de la fecha de la reventa al cliente final, mediante las siguientes condiciones y normas:

1) La empresa no cubrirá, en ninguna hipótesis, defectos o rayaduras en la pintura o abolladuras que sean consecuencia del transporte, debiendo estos ser exigidos a la transportadora en el momiento de la entrega, o sea, en la recepción de la mercancía. Tampoco tendrá garantía los equipamientos expuestos al tiempo, o que por alguna forma, después de se utilización, quede mucho tiempo sin funcionamiento, pues podrá aparecer herrumbre en las partes de movimiento no lubricadas.

2) La garantía GASTROMAQ no cubrirá vidrios, lámparas, fusibles, llaves de conexión, resistencias, termostatos, controladores de temperatura, relés, valulas solenoides de agua y valvulas solenoides de gas, pues son componentes sensibles a las variaciones de tensión eléctrica, transporte do apropriado, instalaciones no apropriadas y sin protección.

3) El motor eléctrico, cuando se dañe, debe ser encaminado a la Asistencia Tecnica de los respectivos fabricantes, debiendo ocurrir un previo contacto con GASTROMAQ .

4) El cliente tendrá derecho a la Asistencia Tecnica en el local de uso de la maquina cuya medida sea mayor a 0,360m³ o con un peso superior a los 94kg. En caso que la maquina no se encuadre en las medidas citadas, la misma deberá ser enviada para la Asistencia Tecnica autorizada más próxima. En caso que sea constatado por la Asistencia autorizada que hubo mal uso o instalación inadecuada del equipamiento, la visita, el movimiento del equipamiento y los costos del arreglo correrán por cuenta del usuário, incluso dentro del periodo de la garantía.

5) La garantía estabelecida por la fábrica se refiere a las maquinas que en servicio y uso normal presenten defectos de material o montaje. la fabrica se reserva el derecho de dar pareceres y no autoriza a otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de la garantía. La garantía cubrirá costos con la mano de obra desde que ésta sea ejecutada por la Asistencia Tecnica autorizada GASTROMAQ. Se excluyen de la garantía los defectos y las averías resultantes de accidentes por negligencia en las operaciones.

6) La empresa no se responsabiliza por modificaciones en el producto, salvo las alteraciones realizadas por la propria fabrica.

7) Después de tres (03) meses de uso, se considera fuera de garantía GASTROMAQ piezas y accesorios que tengan desgaste natural o acelerado tales como: rodamientos, retenes, discos del moledor de carne y del preparador de alimientos, globo, aspa y espiral de la batidora planetaria, filtros de la moledora, piezas de trefilar, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Regulaciones, lubrificaciones, ajustes y limpieza del equipamiento, oriundos de su uso y funcionamiento, no aerán cubiertos por la garantía, debido a que éstos corren por cuenta del proprietario.

9) EXTINCIÓN DE LA GARANTÍA:

- ✓ Por no ejecutar los servicios de revisión y lubricación que constan en este manual de instrucciones del equipamiento;
- ✓ Por el empleo de piezas y componentes que no sean originales o que no sean recomendadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la modificación del producto y consecuente alteración de las características técnicas de funcionamiento, co excepción a las ejecutadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la utilización de las maquinas y equipamientos para otras funciones que no sean las indicadas por el fabricante;
- ✓ Por el transcurso del plazo de validad de la garantía.

OBS: Para cualquier demanda judicial queda elegido el Foro de la comarca de Caxias do Sul (estado de Río Grande do Sul), con renuncia a cualquier otro, por más privilegiado que sea o llegue a ser

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnicas dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GASTROMAQ .

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

DATA:	HISTÓRICO:	RESPONSÁVEL:

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA
00	010113XXXXXX	091013XXXXXX	*
01	101013XXXXXX	-	

* Alterado conforme layout novo. Modelo SSV1.

R.01

MES-25 SS
MES-40 SS

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto

Visualize aqui os dados do seu equipamento como nº de série, modelo, frequência, tensão.

Gastromaq®

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
(0-XX-54) 2101 3400
0800-704-2366
www.gpaniz.com.br gpaniz@gpaniz.com.br

Gpaniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.
Adolfo Randazzo, 2010 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS
CNPJ 90.771.833/0001-49